



Unsere Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe

mit Ziegenkäse Crostini & Pancetta
9 €

Erzgebirgs Lachsforelle in Kräutern gebeizt

mit BIO-Linsen, Miso & Forellenkaviar
15 €

Tatar vom Weiderind

mit Caesar Salat, Avocado, gepickelten Radieschen & gebeiztem Eigelb
17 €

Marinierte Rote Beete

mit Walnuss Pesto, Kräutersalat & Burrata
13 €

Unsere Hauptgänge

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit jungen Erbsen & Minze dazu grüner Spargel & Safranbutter Schaum
22 €

Filet von der Hallbacher Forelle

in Zitronenbutter gebraten mit heimischen BIO-Kartoffeln & jungem Spinat
25 €

Zart geschmorte Lammhaxe

in Rosmarinjus, mit geräucherter Polenta & Mini Paprika
29 €

Rücken vom Frischling

mit Bärlauch Gnocchi, gebeiztem Rhabarber & kleinen Rübchen
30 €



Gefüllte Keule vom Kikok Hähnchen

in Kräuteröl gegart, mit Frühlingsmöhrrchen, hausgemachten Pappardelle & Madeirasauce
27 €

In Spätburgunder geschmorte Rinderbäckchen

mit glasiertem grünen Spargel & Pommes Dauphine
28 €

Roastbeef von der deutschen Färse

mit karamellisierten Schalotten, Püree von heimischen Bio Kartoffeln, Café de Paris Butter & Rosmarinjus
37 €

Das „Süße“ zum Schluss

Hausgemachtes Sorbet

mit Winzersekt aufgefüllt
9,50 €

Ricotta-Erdbeer-Tarte

mit Salzkaramell & Zitronengrassorbet
14 €

Bergamotten Creme brûlée

mit weißem Schokoladensorbet
13 €

Auswahl an ausgesuchten Käsespezialitäten

mit Feigensenf und hausgemachtem Früchtebrot
11 €